

情熱社員

JOUNETSU・SHAIN



当社スタッフの紹介を
させていただきます

No.21

ペットセレモニープレア松戸

松本 邦江
まっもと くにえ



趣味 愛犬と散歩
トールペイント

好きな食べ物 ハンバーグ・カステラ

お客様のお声に耳を傾け、
和やかに過ごしていただける様、
精一杯努めてまいります。

総務部

中西 めぐみ
なかにし めぐみ



趣味 旅行・ゴスペル・食べ歩き

好きな食べ物 チーズ・珍しい野菜
美味しいものならなんでも

今を大切に全力で! をモットーに
日々邁進していきます。



ゆうメール

プレア通信

2018/新年号

改葬 墓じまい

「改葬」とは、お墓のお引越しのことです

お見積無料

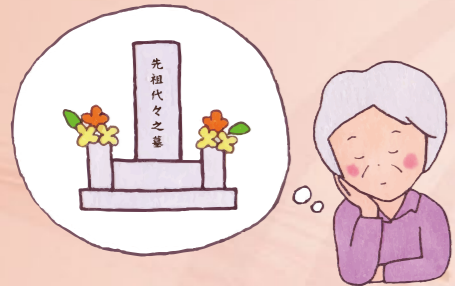


父母のお骨だけ
近くの墓地に移したい...

郷里のお墓が遠く、
なかなかお参りが出来ない...

共同墓地などから
管理の行き届いた
霊園に移したい...

お寺の境内から
お墓を移したい...
...など理由は様々



墓石解体・撤去

公営霊園取扱店 あんしん会員特別価格 1m²あたり **100,000円** (税込) ~

※当社施工可能墓地に限ります。 ※墓石を移設する場合、これを許可しない霊園や寸法の違いによる制限があるため事前によくご確認下さい。

お墓のお引越し(墓じまい)やリフォームなど、お墓のことなら何でもお気軽にお問い合わせ下さい

プレア稲毛ホール
〒263-0044
千葉県稲毛区小中台町356-13
☎043-206-4444

プレア茂原ホール
〒297-0073
千葉県茂原市長尾2532
☎0475-23-4444

プレア成田ホール
〒286-0046
千葉県成田市飯仲1-19
☎0476-24-4444

プレア市原ホール
〒290-0056
千葉県市原市五井1738-5
☎0436-23-4444

プレア茂原プラザ
〒297-0073
千葉県茂原市長尾2673-4
☎0475-23-4444

ペットセレモニープレア千葉
〒263-0051
千葉県稲毛区園生町552
☎0120-482-940

ペットセレモニープレア松戸
〒270-2214
千葉県松戸市松飛台390-5
☎0120-700-054

ペットセレモニープレア東京
〒121-0076
東京都足立区平野1-14-15
☎0120-791-240

P. 2 御挨拶

P. 3 ペットセレモニー ~ECサイトオープン~

P. 4 ぶらり電車の旅 ~つくばエクスプレス~

P. 8 ぷれあちゃんのナンでもTRY²⁵
~余ってしまった節分豆を美味しくアレンジ! 福豆アレンジレシピ~

P.10 座ってカンタン!“イスヨガ”

P.11 道の駅さんぽ「木更津 うまくたの里」 & プレゼント

P.12 情熱社員

新年のご挨拶

謹んで新春のご挨拶を申し上げます。

旧年中は、会員様をはじめ、弊社をご利用いただきました皆様には、格別のお引き立てを賜り、厚く御礼を申し上げますとともに、日頃からプレア通信をご愛読いただき心より感謝申し上げます。

おかげ様を持ちまして、今年5月に弊社は、創立35周年を迎える事となりました。

創立以来、社会情勢は大きく変化しバブル崩壊から始まりさらにリーマンショックと大きく景気が後退し、決して楽な道のりではありませんでしたが、今日では千葉県内に4店舗のセレモニーホールと、昨年東京都足立区に建設したペットセレモニーを含めた3店舗を要するまでに成長する事ができました。これも偏に皆様方のご支援とご愛顧の賜物と深く感謝申し上げます。

プレア通信では皆様からいただきました貴重なご意見やご要望を参考に、日頃の感謝を込めて、35周年アニバーサリー企画や、地元の千葉県内のお役に立てる情報を中心に読みやすく楽しい記事やコーナーを発信してまいります。

これからも皆様のご期待にこたえられますように、社員一同決意を新たに、いま一度創業の精神に立ちかえり、一層の努力をしていく所存でございますので、本年もご支援ご愛顧を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

皆様方のご健康と、ご多幸を心よりお祈り申し上げ、新年のご挨拶といたします。

株式会社プレア 富岡 琢磨
代表取締役社長

ペットセレモニープレア 通販サイトオープン!!



ペットちゃんを想う気持ちはきっと

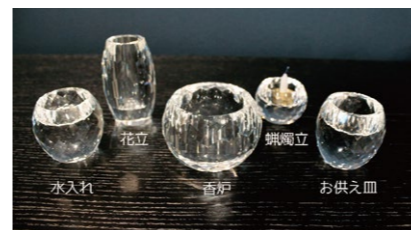
天国にも届くはず.....

大切な思い出を

カタチに残すお手伝い。

ペットセレモニープレア店頭のみで扱っていたメモリアル商品が、お客様からのご要望により、WEBからご購入いただけるようになりました。

商品一例



仏具5点セット(クリスタル)

高品位で無色透明なガラスであるクリスタルで作られた、カットの輝きがとても綺麗でインテリアに馴染む仏具セットです。



遺骨カプセル ミルキーSS

お骨や毛、歯、羽などを納めて、一緒にお出かけもできるカプセルです。いつでも大切なあの子を偲ぶことができます。



メモリアルボックス

フォトフレーム付のハート型小物入れです。写真を入れ替えることができ、お別れをした小さな家族の思い出を保管します。



仏具5点セット(クリスタル)

すべてステンレスなので金属アレルギーの方も安心。フック型のケースがついており、お写真と一緒に飾る事もできます。



遺骨カプセル ネックレス (大・小)

お骨や毛、歯、羽などを納めて、一緒にお出かけもできるシンプルなカプセルです。(キーホルダータイプもございます)



Pet ceremony Prayer



ECサイト(BASE) PC ▶ <https://shop.petceremony.jp/> スマホ ▶

ペットセレモニープレア <http://www.petceremony.jp/>



その時季の旬のフルーツをふんだんに使ったフルーツパフェ 900円



▲レギュラーサイズとミニサイズが選べる焼き立てワッフル。写真は「フルーツワッフル」ミニサイズ500円



▲駅からすぐのビル2Fが入口

fruit café ORANGE

都内の果物専門店30年勤務した、果物のプロであるオーナーが「旬のフルーツを安くおいしく味わっていただきたい」と、2011年に奥様と一緒にオープンしたフルーツカフェ「オレンジ」。

リーズナブルなランチセットから、ディナーコース、お酒にも合うアラカルトメニューまで満足度の高いメニューが並び、やはり目を引くのは季節ごとのフルーツをふんだんにあしらったメニュー。

“ちょっとだけ食べたい” そんなワガママに応えるミニサイズにも対応したパフェや焼き立てのワッフルの他、搾り立ての旬の生ジュース、ケーキなど、新鮮なフルーツの美味しさを存分に楽しめるメニューが充実。目利きの技と、管理方法や提供のタイミングまで“果物のプロ”ならではのこだわりが評判を呼び、遠方からの来店者も多い人気店です。

営業 11:00～22:00 (L.O. 21:30)

休 水曜日

交 「南流山」駅より徒歩約1分



TEL 04-7157-2121 住 〒270-0163 流山市南流山2-4-2 エムヨン2F



梅の花は形がぼんぼり、古くから「ぼんぼり梅」として、みんぱらごぼうの「ぼんぼり梅」。



▲国土交通省「観光復興推奨賞」受賞の本みりんゼリーは、流山伝統の白みりんの味を追究し、素材の味を活かした極上の味!

▶古式造りでゆっくりと熟成させ、自然濾過によって約3～6ヶ月の時間をかけて造りあげられた「流山本みりん」。機械濾過とは違った風味が味わえます。

▼オンラインでも購入できます <https://www.kagoja-group.co.jp/>

TEL 04-7158-1151 住 〒270-0176 流山市加5-1708

龍 かごや商店

白みりん発祥の地「流山」の、古式造りの極上本みりんを扱う「かごや商店」は、オリジナルブランドの地酒をはじめ、こだわりの梅酒、柚子酒なども取り扱う老舗でありながら、流山が舞台のアニメの聖地としても有名で、流山観光の一端を担う話題の酒屋さん。

国産もち米100%を使用し、ゆっくりと時間をかけて造ったみりんは誰もが納得する味わいで、そんな昔ながらの製法を守る蔵元でしか手に入らないみりんの搾り粕「こぼれ梅」は、ほんのり甘くクリーミーでプチプチとした食感と、アルコール分が残っていることから和風ラムレーズンと例えられる事も。そのまま食べてよし、甘酒にしてもよし、粕漬けや料理の隠し味としてもよし! スーパーや量販店では手に入らない、昔ながらの本物の味を味わってみては。

営業 9:00～19:00

休 水曜日 定休

交 「流山おおたかの森」駅より
南流山駅行きバス
三輪野山近隣公園前下車 徒歩8分
流鉄流山線「流山」駅より徒歩15分



ぶらり 電車の旅 21 つくばエクスプレス Tsukuba Express Line



▲大人気の3Dラテアート! 650円(税別)



▼ペットちゃんメニュー



▼室内ドッグラン



▲ゆったりとした個室(要予約)

<http://shiroinu-cafe.com/>

TEL 04-7170-0158 住 〒270-0163 流山市南流山1-15-7

しろいぬカフェ shiroinu cafe

ペットちゃんと一緒に食事ができるカフェ、トリミングサロン、しつけ教室やレンタルスペース、貸切室内ドッグランやペットホテルまで、様々な施設が併設された複合型施設「しろいぬカフェ」。

明るく広々とした清潔感あふれるテーブル席とは別に「他のワンちゃんが苦手」「吠えてしまわないか心配」そんな理由でドッグカフェに行きにくいという方の為のゆったりとした個室も完備(要予約/ワンちゃん以外は個室でのご利用になります)。

季節ごとに変わる期間限定のランチメニューの他、大人気の3Dラテアートをはじめ、インスタ映え抜群の飲食メニューも豊富で貸切も可能。里親譲渡会のほか、ペットちゃんに関する様々なイベントやセミナーも開催しています。

しろいぬカフェ 営業 11:00～18:00 休 年中無休

トリミングサロン アラモード 電話 04-7170-1760

営業 10:00～19:00 休 第三木曜日

交 「南流山」駅より徒歩約6分



▲プレゼントにも人気! 中里保子さん作「ミニミニオイルクラシック」

TEL 04-7190-5100 住 〒270-0164 流山市流山2-101-1

万華鏡ギャラリー 寺田園茶舗 見世蔵

江戸から明治期にかけ、店舗兼住居として建てられ「見世蔵」と呼ばれた土蔵。明治22年建築の見世蔵である「寺田園茶舗」が過去と現代、そして人々を結ぶ拠点として再び生命を吹き込まれ、万華鏡ギャラリーとして、また、地域の新しいコミュニティスポットとして流山観光案内の他、様々なイベント、講座を開催しています。

ギャラリーは入場無料で、流山在住の万華鏡作家・中里保子さんをはじめとする国内外の万華鏡作家の作品を一堂に展示。様々な形、色合いの個性的な作品が並び、万華鏡世界大会で最優秀作品賞を受賞した作品を見る機会があるとのこと。

次々に色と形を変え、思いがけない幻想的な美しさに息をのみ、万華鏡の世界に引き込まれてしまいます。

営業 10:00～17:00

休 月曜日・火曜日(祝日の場合は開館) 年末年始

交 「流山おおたかの森」駅西口より
京成バス(平和台入口・流山市役所経由)～流山おおたかの森駅西口循環、
「福祉会館入口」下車 徒歩すぐ





蔵出・焼き芋 蔵 かいつか

茨城県かすみがうら市に本社を置くさつま芋の専門卸問屋「ポテトかいつか」が、千葉県に初出店した「蔵出・焼き芋 かいつか」。

とろけるような甘さと、さつま芋本来の味が同居し「焼き芋の概念を覆す」と口コミで噂の焼き芋は、おいしい焼き芋にする為にはどうしたらよいか試行錯誤し、苗作り、栽培、貯蔵、加工、出荷までこだわり、研究を続けている専門店だからこそ出せる味。

モダンな店内には、贈答品としても有名な「熟成焼き芋」の他、甘露煮やスイートポテト、大学芋など、様々な商品を販売。また、明るい光が差し込む大きな窓越しに大堀川が望めるセルフカフェでは、焼き芋を使った食事やパフェ等のスイーツ、焼き芋ラテやソフトクリームなど、お芋づくしのオリジナルメニューを楽しめます。

- 営 10:00～18:00
- 休 年中無休(臨時休業有り)
- 交 「流山おおたかの森」駅より1.5km
- P 駐車場完備



▲「麻天使 冷凍焼き芋」は、半解凍すれば天然の焼き芋アイスのように! (1kg1,620円から)

あずき黒蜜焼き芋ラテ ¥530

大人気のスイートポテト

▼オンラインでも購入できます
<http://www.kuradashi-yakiimo.com/shop/>
 TEL 04-7186-7227 住 〒270-0132 流山市駒木276-1



TRATTORIA MIYAMA

住宅地にひっそりと佇む隠れ家レストラン「MIYAMA」。和の雰囲気を感じられる竹と石畳のエントランスを通り抜け、重厚な扉を一步入ると、光の入り方まで計算されたモダンな店内。高い天井と広々とした席間の、ゆったりと寛げる空間が広がります。

昔ながらのイタリアン料理の伝統の味を守りつつ現代風にアレンジしたMIYAMAのお料理は、地元の契約農家さんから取り寄せた新鮮な野菜を使い「野菜そのものが美味しいので、素材本来の味を引き立てる調理を考えています」というシェフの言葉通り、厳選されたお肉やお魚、四季折々の旬の食材の美味しさを引き出すこだわりの料理と共に、アートのような盛り付けとその料理を彩る器、優雅な時の流れを五感で感じることでできるレストランです。

ランチコースは1,250円(税別)、ディナーコースは3,800円(税別)から。アラカルトも豊富!

▲野菜の味を引き立てるバーニャカウダ¥1,600円(税別)はクリーミーでコクのある特製ソースで...

営ランチ 11:30～14:30(L.O.14:00)
 ディナー 17:30～22:00(L.O.21:30)

休 月曜日(祝日の場合は翌日)

交 「柏たなか」駅より徒歩9分

P 最大7台

TEL 04-7170-4978 住 〒277-0803 柏市小青田2-18-3 L'ARGO 1F



今採り農産物直売所 かしわで さんち家

野菜、果物、生花からお菓子やお惣菜まで、柏市を中心に千葉県及び近隣の約230名の生産者自身が集まって「今採り野菜」を直売しているという「かしわで」は、様々なイベントを企画するなど地産地消に取り組み、所狭しと並んだ商品がほぼ午前中で売り切れてしまうほどの賑わいをみせている農産物直売所です。

2004年6月の直売所オープンから13年、柏の農産物のおいしさをもっと多くの人に伝えたいと、2017年6月にオープンした「さんち家(さんちや)」は、野菜を知り尽くした地元農家の主婦がシェフを務める「野菜だけ」のこだわりのレストラン。直売所直営とあって、それぞれの旬の野菜のおいしさを最大限に引き出した約50種類の料理がビュッフェ形式で楽しめます。

- かしわで TEL 04-7141-6755
営 9:00～18:00
- さんち家 TEL 04-7199-3364
営 11:00～15:00(L.O.14:30)
- 休 水曜日(祝日を除く) P 有り



住 277-0861 千葉県柏市高田100 交 流山おおたかの森駅より約2.3km



柏市公設総合地方卸売市場

私たちの食生活に欠くことのできない野菜や魚。柏市場は、「市民の台所」として、生鮮食料品や加工品、花などを、適正な価格で迅速に安定供給するために柏市が開設している地域の市場です。

毎月第二土曜日には「市民感謝デー」を開催。プロだけでなく一般のお客様もお買い物できる関連食品棟では、食肉・海苔・昆布・お茶・卵焼き・玉子・惣菜・漬物・豆腐・米穀・つまもの等の各種食材の他、包装資材から台所用品、陶器や日用雑貨、衣料品、イベント用品まで、豊富に揃うのが魅力。また、市場ならではの食材を使った飲食店が営業していて、話題の「市場めし」を堪能することもでき、買い物に食事に、柏の葉キャンパス駅周辺の街並みとは一変した、レトロな雰囲気が漂う市場の雰囲気を楽しめます。

▲サービス棟では、市場ならではの「市場めし」が堪能できます

TEL 04-7131-2620 住 〒277-8545 柏市若柴69-1



余ってしまった節分豆を美味しくアレンジ！

福豆 アレンジレシピ



節分といえば豆まきですが、なかなか食べきれずに余ってしまう「節分の豆」。そのままでもおいしいけれど、単調な味なのでどうしても飽きてしまう…。そんな節分の豆(福豆)にちょっと手を加えるだけで大変身！
今晚のおかずにも、明日のおやつにも、オススメの福豆アレンジレシピをご紹介します！

福豆の炊き込みごはん



- ① 米を洗っておき、にんじんを細めの千切りにする。ひじきは水にさらして戻しておく。
- ② お釜に全ての材料を入れて、スイッチを入れる。(豆が水を吸うので、少し多めに入れる)
- ③ 炊き上がったら全体を混ぜ合わせ、お茶碗に盛り付けて完成♪

材料 (2合分)

福豆	30g
米	2合
水	適量
にんじん	1/2本
ひじき	30g
醤油	大2
酒	大1
顆粒だし	小1

Point お好みでじゃこや鶏肉を入れても◎



いわしつみれと福豆のトマト煮

材料 (4人分)

福豆	30g
トマト缶	1缶
玉ねぎ	1個
砂糖	大1
ケチャップ	大1
醤油	大1
コンソメ	1個
塩	適宜

★いわしすり身 150g
★おろし生姜 小1
★味噌 小1/2
★片栗粉 大1
★ネギ(みじん切り) お好み

福豆のキャラメルナッツ

- ① お好みのナッツ(今回はクルミ)を適当な大きさに砕く。
- ② 鍋に砂糖、水を入れて中火で熱し、茶色く泡立ってきたら①と福豆を入れ、一気にかき混ぜて火を止める。
- ③ 温かいうちにクッキングシートに広げ、スプーン等で平らになるようにならす。冷めて乾いてから、食べやすいサイズに割ったら出来上がり！

材料

福豆	60g
好きなナッツ	60g
砂糖	80g
水	大1



お好みで、シナモンやゴマなどを入れても◎
Point

福豆のキーマカレー



材料 (3人分)

福豆	50g	エリンギ	2本
玉ねぎ	1個	豚挽肉	150g
ピーマン	1個	トマト缶	1缶
にんじん	1/2本	カレールウ	適宜

- ① 野菜をみじん切りにし、福豆をお湯につけてふやかしておく。
- ② フライパンに挽肉、①の野菜と豆を入れて炒める。
- ③ 残りの材料を全て入れて混ぜ合わせ、少し煮込んだら盛り付けて完成♪

- ① ボウルに福豆、お湯(分量外100cc)を入れて20分程ふやかす。
★を別のボウルで混ぜ合わせておく。
- ② 玉ねぎを1cm角に刻み、鍋にオリーブオイルひいて中火できつね色になるまで炒めたら砂糖を加える。
- ③ トマト缶とケチャップを入れて5分程煮込む間に、油を引いたフライパンに②をスプーンで一口サイズにいれて焼く。
- ④ 両面焼き目がついたら、鍋に加え10分ほど煮込んで醤油で味を整え完成♪お好みでブロッコリーを添えて◎

香ばし〜い!!

福豆のドレッシング

材料

福豆	30g
マヨネーズ	大3
砂糖	5g
酢	大1
水	小1

- ① 福豆をミキサーなどで粉末にする。
 - ② ①に残りの材料を入れ、まぜたら完成♪
- Point** あえて粗びきにすると、つぶつぶ食感が楽しめます



節分のシーズンになると、毎年起きてしまうのが豆まきの豆の誤嚥事故。小さなお子さんや高齢者が、福豆を喉に詰まらせてしまうというものですが、これは食道が細い小型犬や子犬にも起こりやすい事態なんです。犬の消化器官は豆類の消化が苦手なので、たくさん食べるとお腹を壊したりすることがあります。福豆を数粒与える程度なら大丈夫ですが、大量に食べさせるのは避けましょう。



毎10分! 座ってカンタン イスヨガ!

自分の腕や脚、上半身下半身を効率的に動かすことで様々な効果を得られるという“イスヨガ”は、自分の身体の重みの範囲内で動かせる筋力の維持が目的です。家に閉じこもりがちになるこの時期、体調管理の一環として、また運動不足解消に、テレビを見ながら、座りながら…ラクラク“ながら”トレーニング!

基本の姿勢



空腹時に 水分補給 呼吸を意識

空腹時であればいつ行ってもOK
ヨガを始める前に白湯や水を飲んで水分補給を。
ポーズに集中し過ぎると忘れがちに。意識して呼吸することで効果アップ!

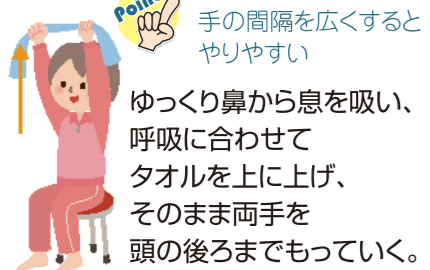
冷え改善 タオル体操

目標 1日 3~5回



基本姿勢で座り、両手でタオルを持ち、胸の前に上げる。

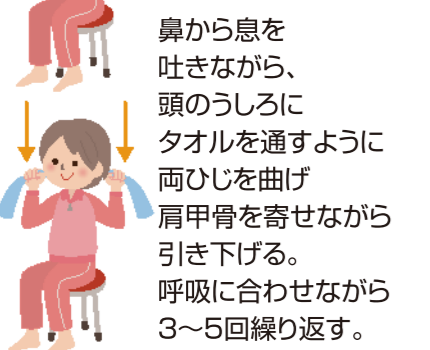
手の間隔は肩幅より広めに。肩甲骨が硬い人は、手の間隔を広くするとやりやすい



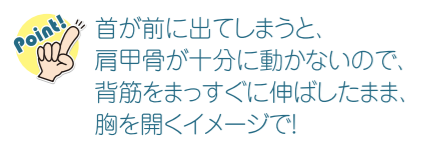
ゆっくり鼻から息を吸い、呼吸に合わせてタオルを上へ上げ、そのまま両手を頭の後ろまでもっていく。



肩甲骨を動かす(寄せる)ことを意識する!



鼻から息を吐きながら、頭のうしろにタオルを通すように両ひじを曲げ肩甲骨を寄せながら引き下げる。呼吸に合わせて3~5回繰り返す。



首が前に出てしまうと、肩甲骨が十分に動かないので、背筋をまっすぐに伸ばしたまま、胸を開くイメージで!

肩こり解消 うさぎのポーズ

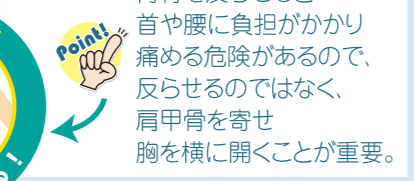
目標 1日 3~5回



基本姿勢で座り、お尻の少し後ろの座面を横から両手でしっかりとつかむ。



肩甲骨を寄せて胸を開く。気持ちよく胸が開いたところで止め、「吸う、吐く」を3回~5回繰り返す。



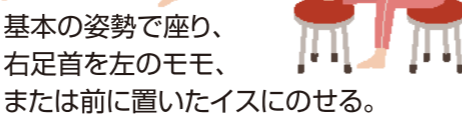
背骨を反らせると首や腰に負担がかかり痛める危険があるので、反らせるのではなく、肩甲骨を寄せ胸を横に開くことが重要。

腰痛改善 コアラのポーズ

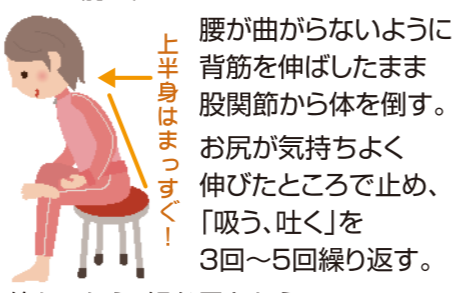
目標 1日左右 3~5回



足を組めない場合イスを前に置き片足をのせて行いましょう。



基本の姿勢で座り、右足首を左のモモ、または前に置いたイスにのせる。

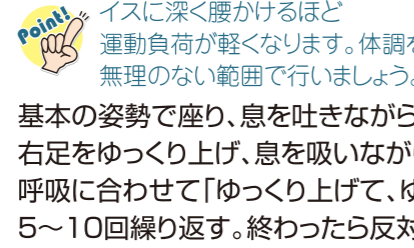


腰が曲がらないように背筋を伸ばしたまま股関節から体を倒す。お尻が気持ちよく伸びたところで止め、「吸う、吐く」を3回~5回繰り返す。

終わったら、組む足をかえて、反対側も同様に行う。

膝の痛み予防 杖のポーズ

目標 1日左右 5~10回



イスに深く腰かけるほど運動負荷が軽くなります。体調を優先して無理のない範囲で行いましょう。

基本の姿勢で座り、息を吐きながら、右足をゆっくり上げ、息を吸いながら下ろす。呼吸に合わせて「ゆっくり上げて、ゆっくり下ろす」を5~10回繰り返す。終わったら反対側も同様に行う。



足を上げるときはつま先を上に向け、ひざをしっかり伸ばす!

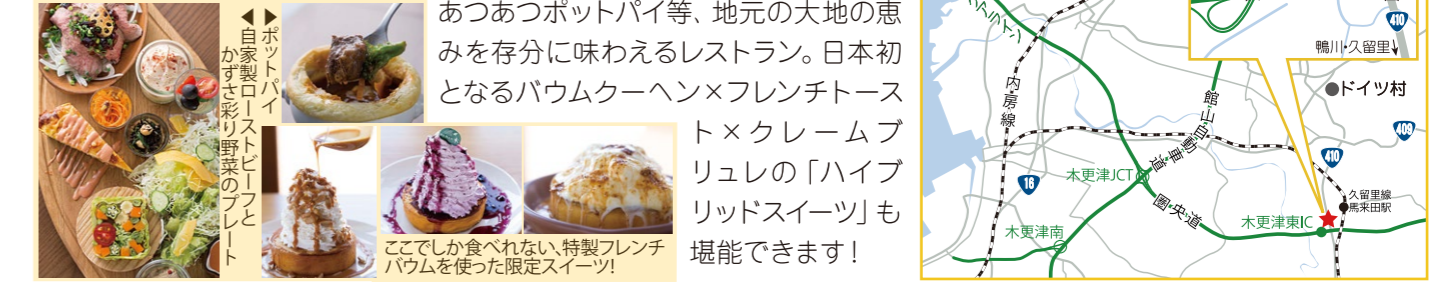
ヨガのポーズは、できないからと焦らず丁寧に取り組むことが大切です。体調が悪い時や熱がある時など、身体に痛みや不調がある場合は行わず、専門医の診断を仰いでください。また、ヨガ中に周囲の物にぶつかったり、バランスを崩してイスから落ちてしまったりしないよう、ヨガを行う場所の安全にも配慮しながら行いましょう。無理はせず、気持ちがいい程度に行うのが続けるコツです。

道の駅 木更津 うまくたの里

木更津初の道の駅として2017年10月にオープンした「道の駅 木更津 うまくたの里」。地元契約農家さんが作る旬の野菜や果物の他、地元の名産品を使った多種多様な商品を約2,000点と豊富に取り揃え、なんとその半分はここでしか手に入らないオリジナル商品とのこと。

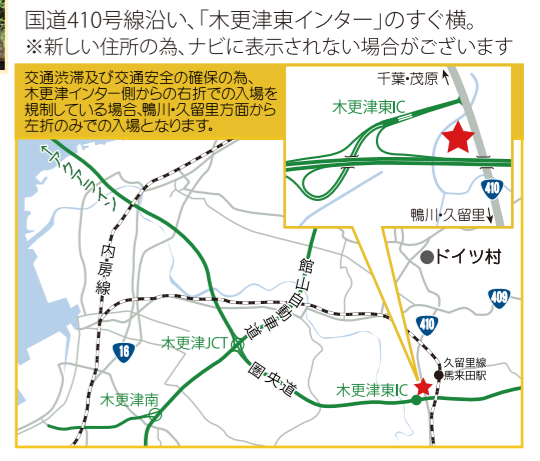


こだわりが感じられる店内のディスプレイはまるでテーマパークのようで、様々な食育イベントの開催や収穫体験など、地産の食材を活用した特産品を提供し、賑わいを見せています。

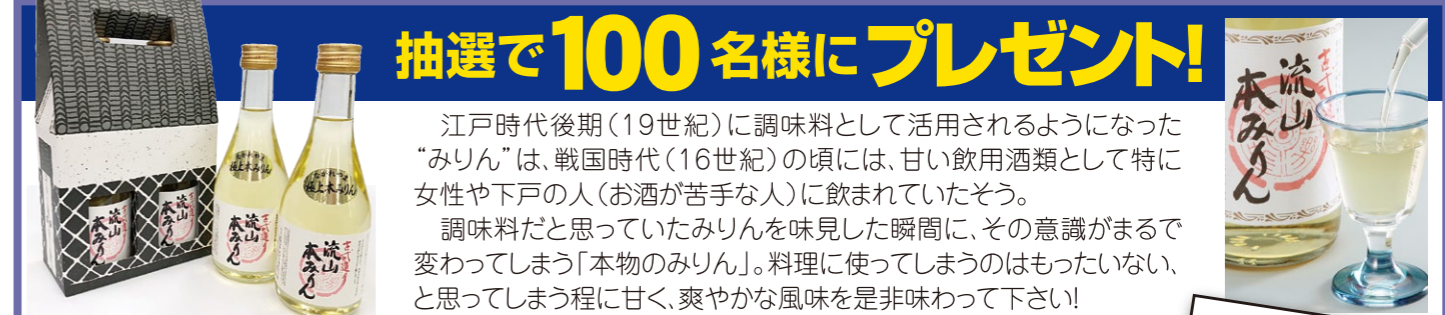


地元で絶大な人気を誇る「のうえんカフェ」と「せんねんの木」がプロデュースしている「&TREE (アンドツリー)」は、旬の採れたて野菜をふんだんに使ったプレートメニューや、スープを選べるあつあつポットパイ等、地元の大地の恵みを存分に味わえるレストラン。日本初となるバウムクーヘン×フレンチトースト×クレームブリュレの「ハイブリッドスイーツ」も堪能できます!

営業時間 道の駅 木更津 うまくたの里 9:00~17:00
& TREE (アンドツリー) 11:00~17:00
ランチタイム 11:00~15:00
カフェタイム 15:00~17:00
アクセス 〒292-0205 千葉県木更津市下郡1369-1
TEL.0438-53-7155



ぶらり電車の旅 5P掲載 龍 かごや商店 流山 「本みりん」 (300ml) 2本セット



抽選で100名様にプレゼント!

江戸時代後期(19世紀)に調味料として活用されるようになった“みりん”は、戦国時代(16世紀)の頃には、甘い飲用酒類として特に女性や下戸の人(お酒が苦手な人)に飲まれていたそう。調味料だと思っていたみりんを味見した瞬間に、その意識がまるで変わってしまう「本物のみりん」。料理に使ってしまうのはもったいない、と思ってしまう程に甘く、爽やかな風味を是非味わって下さい!

ハガキの場合 官製葉書または 切手を貼ったポストカード等(2017年6月から62円になりました)に郵便番号・住所・氏名・電話番号・ご意見等をご記入の上、〒263-0044 千葉市稲毛区小中台町356-13 (株)プレア『流山本みりんセット 係』まで

スマートフォンの場合 左記のQRコードを端末等で読み取りプレゼント応募フォームよりご応募ください
※二次元コードをスキャンするには、専用アプリのインストールが必要な場合があります

応募締切2018年2月15日消印まで有効 当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます(当選された場合2月末日頃発送予定)

※お客様からお預かりした個人情報は、賞品の発送のために利用するほか、マーケティング等の目的のために個人を特定しない統計情報の形でのみ利用させていただきます。また、お客様の同意無しに個人情報を業務委託先以外の第三者に開示・提供することはございません。(ただし、法令により開示を求められた場合を除きます)。